

Sibylla Hamburgeri valmistamise juhend .

1. Võtke päevaks vajalik kogus pihve sügavkülmikust (-18°C) välja ja asetage tavakülmikusse (+5°C) sulama. Enne kui saab alustada nende grillimist, kulub umbes 24 tundi.
2. Sulatatud, kinnises pakendis eelküpsutatud pihve võib tavakülmiku temperatuuril (+5°C) säilitada kuni 3 päeva. Avatud pakendis pihvid säilivad tavakülmikus õhukindlalt suletud anumal samuti max 3 päeva. Toored pihvid säilivad vastavalt sertifikaadile.
3. Lülitage pihvide grill sisse 20 minutit enne kasutamist ja hoidke termostaati näidul, millisel grill saavutab temperatuuri 85°C - 100°C). Serveeritava pihvi sisetemperatuur ei tohi olla madalam kui 75°C toiduhügieenist ja tervisekaitsest lähtuvalt.
4. Pihve tuleb grillida vähemalt 20 minutit, Korraga võiks grillil soojas hoida vähemalt 4 pihvi. NB! Need tohivad seal olla kuni 2 tundi.
5. Võtke päeva kogus saiasid sügavkülmikust (-18°C) välja ja sulatage toatemperatuuril. Sulatamine võtab aega umbes 2 tundi ja saiad tuleb sel ajal hoida kinnises originaalpakendis, et vältida nende kuivamist.
6. Lülitage saiaröster vooluvõrku vähemalt 15 min enne kasutamist. Valmistamisel reguleerige saiaröster temperatuurile 240°C ja soojendage saia umbes 30 sekundit plaate kergelt kokku surudes. PS! Röster on vaid saia röstimiseks, seda ei tohi kasutada pihvide kuumutamiseks!
7. Juba üles sulanud saiad säilivad toatemperatuuril kinnises või avatud originaalpakendis kuni 16tundi. Üles sulanud saiasid uuesti külmikusse tagasi panna ei tohi!
8. Küsige kliendilt, millist salatit (kurgisalat või grillsalat) ta soovib või eelistab saiale hoopis hamburgerikastet. Lisage spiraalina kaste või 1spl salatit saia alumisele poolele ja kui klient soovib mõlemat salatit siis pange mõlemat 1/2 spl täit. Seejärel asetage pihv salatile. Kui klient soovib juustuga hamburgerit siis pange juust pihvile. Olenevalt hamburgerist kas juustule või pihvile lisage hamburgerikaste või muu toode (ketšup, sinep) vastavalt kliendi soovile. Suruge teine saia pool kergelt peale.
9. Ärge puudutage serveeritavat toodet paljaste kätega. Pihvide ja saiade käitlemisel kasutage üksnes ettenähtud plastiktange.
10. Valmis Hamburger serveerige kliendile vastavas paberkotis ja andke kaasa ka salvrätik.
11. Vaid puhtad seadmed, puhas lett ja puhas ümbrus tekitavad kliendis külgetõmmet maitstva hamburgeri järele. Hoidke pidevalt puhtust!

Töö lõpetamine

Lülitage soojendavad grill ja saiaröster vooluvõrgust välja.

Puhastage grilli teflonpinnad majapidamispaberiga liikudes külgedelt keskosa poole. Seejärel puhastage rullide pinnad harja ja spetsiaalse puhastusvahendiga. Peske ja loputage ka grilli alumist plaati.

Paljud grillid muutuvad kasutuskõlbmatuks seadet kõrgel töötemperatuuri pika aja jooksul kasutades ilma regulaarselt puhastamata. Pihvidest tilkuv rasv põletab plaate. Seepärast olge hoolikad ja puhastage grilli regulaarselt!

Pühkige harja ja niiske lapiga puhtaks saiarösteri plaadid. Puhastage saia- ja pihvide tangid ning nende hoidja ning ketšupi-, sinepi- ja kastmepudelite välispinnad.

Tellimiskood	Toode	Pakis	Kastis
580199	Sinep	1kg	6 tk
580299	Ketshup	1kg	6 tk
130899	Salvrätid	250 tk.	4000 tk.
132199	Grillrullide puhastusvahend	500 ml	6 tk
980399	Tangid	1 tk	1 tk
936499	Kurginäpitsad	1tk	1tk
958899	Salvrätihoidja	1 tk	1 tk
943299	Pudelihoidja	1 tk	1 tk
133399	Hamburgeripihv 90g	56tk	56tk
133099	Grillburger 60g, toores (kastis umbes 3,5kg)	3,6kg	3,5kg
140399	Foodworks paneeritud kanafileepihvid sinepiga 60g	1,02kg	12,24kg
140699	Foodworks Seashnitsel 80g eelküpsetatud	8kg	8kg
140099	Foodworks Maitsestatud toores hamburgeripihv 100g (97%veiseliha)	5kg	5kg
140899	Foodworks Angus burger 285g (kastis ca 42tk), toores	42tk	11,97kg
141099	Foodworks Hakkpihv 180g (kastis 11,3kg) toores	11,3kg	11,3kg

120399	Hamburgerisai ilma seesamita 53g	6tk	66tk
131699	Hamburgerisai ilma seesamita 52g	7tk	96tk
128299	Hamburgerisai seesamiga topeltlõigatud 90g	2tk	40tk
120099	Hamburgerisai 82g	2tk	42tk
133299	Sibylla Hamburgerikaste	900g	6tk
133899	Sulatatud viilujuust	88tk	88tk
133699	Felixi kurgisalat	3,2kg	2tk
133799	Felixi grillsalat	3,2kg	2tk
133499	Hamburgeritasku	1000tk	1000tk

Uus Jungent Foodservice tellimiskeskus



telli.jungent.ee



Jungent Estonia OÜ; Paldiski mnt 11 , Tallinn 10137

Kiirtoidu projekt Danel Rebane

Tel: 6 663 813 E-post: foodservice@jungent.ee

Kauba tellimine ja logistika:

Via 3L AS Telefon 6 802 333 E-post: kt@via3.ee